

# REISEPASS



masons®  
taste the world.

FOLLOW US



# UNSERE SPIELREGELN

- Innerhalb von **2 Stunden** können Sie **in jeder Bestellrunde pro Person jeweils ein Gericht** aus unserer Karte via Tablet für Ihren Tisch bestellen.
- Nach **6 Minuten** können Sie die nächste Bestellrunde versenden, so lange, bis Sie satt sind. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass einige Gerichte etwas länger dauern können als andere.
- Probieren Sie sich gerne bei uns um die Welt. Da die Erde ein wichtiger Bestandteil unseres Konzeptes ist, werden **Über-bestellungen** (mit der Folge des Nicht-Verzehrens) nicht gerne gesehen und mit 2 Euro pro Gericht berechnet.
- Unsere **Tische** sind bei hoher Nachfrage - aber meist am Wochenende - **doppelt belegt**. Sie können daher an diesen Tagen einen Tisch zwischen 17 und 18 Uhr reservieren und dürfen zwei Stunden bei uns verweilen, maximal bis 20 Uhr. Für die Zweitbelegung kann ein Tisch ab 20:15 Uhr bestellt werden.
- **Hunde** sind bei uns herzlich Willkommen. Allerdings bitten wir Sie, uns im Voraus darüber zu informieren, sodass wir für Sie einen geeigneten Tisch reservieren können.

# PREISE

Alle Preise verstehen sich in Euro

Wir haben täglich von **17:00 Uhr bis 23:00 Uhr** für Sie geöffnet.

Sie finden alle Preise auf unserer Webseite und auf unserem Bestelltablet.



# LIEBE GÄSTE

- Wir stellen Ihnen ein **kostenloses Wlan** während Ihres Besuches bei uns zur Verfügung. 
- Alle Gerichte auf der Speisekarte sind kleine **Tapas**-Versionen. Dank dieser kleinen Portionen haben Sie die Möglichkeit eine Vielzahl an Gerichten zu probieren.
- Unsere Gerichte sind pro Kontinent von oben nach unten in **Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts** unterteilt. Stellen Sie Ihr eigenes Gänge-Menü nach Ihren eigenen Wünschen zusammen. Seien Sie kreativ und probieren Sie sich um die Welt!
- Um Ihnen diese ausgefallene Weltreise ermöglichen zu können, muss unser ganzes Team ständig hohen Aufwand betreiben und Hand in Hand zusammenarbeiten. Aus diesem Grund ist es nicht immer machbar, **Änderungen** innerhalb der Gerichte vorzunehmen. Bei bestimmten Fragen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Dieses hilft Ihnen gerne weiter.
- Gerichte, über denen ein  zu sehen ist, sind entweder **vegetarisch** oder wie in der Karte beschrieben, optional vegetarisch. Dies gilt auch für **vegane** Gerichte mit diesem Symbol .
- Da unsere Küche in verschiedene Arbeitsbereiche aufgegliedert ist, können die Speisen pro Tisch **nicht immer zur gleichen Zeit** serviert werden.

## WIR KOCHEN FRISCH UND MIT VIEL LIEBE ZUM DETAIL

- Unsere **hauseigene Manufaktur** kocht jeden Tag für Sie unsere aufwändigen Gerichte. Päckchen und Fertigpulver gibt es bei uns nicht! Diese Produktion ist sehr aufwändig, jedoch können wir Ihnen dadurch eine **sehr gute und einzigartige Qualität** bieten, die uns sehr am Herzen liegt. Und das ganz ohne künstliche Geschmacksverstärker - für echten, unverfälschten Geschmack!
- Bei Bedarf fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer ausführlichen **Allergen- und Zusatzstoffkarte**.

Hinweis:

Alle Gerichte mit Geflügel sind halal.  
Wir verwenden Hackfleisch vom Schwein.

# SPECIALS

BITTE BEACHTEN SIE, DASS JEDES SPECIAL ZUSÄTZLICH ZUM ALL YOU CAN EAT PREIS BERECHNET WIRD.



**masons®**  
taste the world.

SAARBRÜCKEN | TRIER | KAISERSLAUTERN

WWW.MASONS-RESTAURANT.DE



## Lachstatar auf Brioche Brot und Wasabicreme

**JAPAN** - SAFTIGES LACHSTATAR IN JAPANISCHER MARINADE UND KNUSPRIGEM BROCHE  
(GERÄUCHERTER LACHS, WASABI, SCHMAND, BROCHE BROT, SOJASOSE, SESAMÖL)

Feinster, geräucherter Lachs trifft auf ein aromatisches Dressing aus Sojasoße und Sesamöl – zart, würzig und reich an Umami. Dazu eine cremige Wasabi-Schmand-Creme, die dem Gericht eine elegante Schärfe verleiht. Serviert auf goldbraun geröstetem Brioche entsteht ein spannendes Spiel aus Texturen und Aromen – modern interpretiert, inspiriert von der japanischen Küche. 1,19

## Dynamite Shrimps

**CHINA** - KNUSPRIG FRITTIERTE GARNELEN IN CREMIG-SCHARFER SAUCE  
(GARNELEN, MAYONNAISE, SRIRACHA, SÜSSE CHILISAUCE, WEISSKOHL, EI, PANKO, SOJASOSE)

Dynamite Shrimps sind eine moderne Vorspeise mit Wow-Effekt – knusprig frittierte Garnelen, umhüllt von einer cremigen Sauce aus Mayonnaise, Sriracha und süßer Chilisauce. Die leichte Schärfe wird durch frische Limette und feine Toppings wie Frühlingszwiebeln und gerösteten Sesam perfekt ausbalanciert. Außen knusprig, innen saftig – ein echter Geschmacks-Knall. 1,3

## Carpaccio vom Rind mit Trüffelmayonnaise

**ITALIEN** - HAUCHDÜNN GESCHNITTENES, ROHES RINDFLEISCH  
(RINDFLEISCH, TRÜFFEL, MAYONNAISE, OLIVENÖL, RUCOLA, PARMESANKÄSE, KAPERN, WORCESTERSAUCE)

Rinder carpaccio ist eine köstliche Vorspeise aus hauchdünnen Scheiben rohen Rindfleischs. Wir servieren es mit frischem Rucola, gehobeltem Parmesan und einem Hauch von hochwertiger Trüffelmayonnaise. Die Kombination aus zartem Fleisch, würzigem Rucola und nussigem Parmesan, verfeinert mit dem intensiven Aroma der Trüffel, macht dieses Gericht zu einem raffinierten und zugleich leichten Genuss. 1,2,3,5

## Dubai Chocolate Eiscreme Bar

**VAE** - DUBAI CHOCOLATE ICE CREAM BAR MIT PISTAZIE & ENGELSHAAR  
(PISTAZIENEIS, ZARTBITTERSCHOKOLADE, PISTAZIEN-CREME, ENGELSHAAR)

Der aktuelle Dessert-Trend aus Dubai – jetzt auch bei uns: Unsere hausgemachte Ice Cream Bar vereint cremiges Pistazieneis mit einem Überzug aus edler Zartbitterschokolade, verfeinert mit samtiger Pistazien-Creme und knusprigem Engelshaar. Orientalisch inspiriert, intensiv im Geschmack und visuell ein echtes Highlight – wie gemacht für Genießer und Trendsetter. 1,2



**SPECIALS**

# Amerika



## Barbacoa Taco - OPTIONAL VEGETARISCH ODER VEGAN



### MEXIKO - KLEINER WEIZENTACO MIT HAUSGEMACHTEM PULLED BEEF

(TACO, GUACAMOLE, EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN, PULLED BEEF, KRÄUTERSOSSE, RADIESCHEN, KÄSE)



Ein Barbacoa Taco ist ein köstliches mexikanisches Gericht, das aus zart geschmortem Rindfleisch in einer weichen Tortilla besteht. Das Fleisch wird langsam gegart, wodurch es saftig und voller rauchiger Aromen wird. Wir garnieren den Taco typischerweise mit eingelegten Zwiebeln, Guacamole, einem Spritzer Limettensaft und einer würzigen Soße. 1,3,5

## Peruanische Anticuchos - OPTIONAL VEGETARISCH



### PERU - HÄHNCHENFLEISCH MIT FRUCHTIG-SCHARFER CHILISAUCE

(HÄHNCHENFLEISCH, CHILI, KNOBLAUCH, MAYONNAISE, ZWIEBELN, KORIANDER, LIMETTE, REISWEINESSIG)



Anticuchos zählen zu den echten Delikatessen in Peru. Sie werden dort überall auf der Straße als Fleischspieße angeboten. Wir servieren das Hähnchenfleisch mit einer fruchtig-scharfen grünen Chilisause. Traditionell bestehen Anticuchos aus Rinderherzen, die mit Aji Panca, einer speziellen Gewürzmischung, mariniert werden. 1

## Choripan - OPTIONAL VEGAN ALS PEBRE SALAT



### ARGENTINIEN - ARGENTINISCHES SANDWICH MIT CHORIZO-WURST

(CHORIZO WURST, Brioche-Brot, Mozzarella, Pulled Pork, Zwiebeln, Petersilie, Schmandsoße)



Choripán ist eine Art Sandwich, das in Chile, Peru, Brasilien, Venezuela und besonders in Argentinien bekannt und beliebt ist. Die Choripanes werden häufig als Vorspeise zubereitet oder auch sehr oft an Straßenständen als Street Food verkauft. Unser Choripán besteht aus selbstgebackenem Brioche-Brot, geschmolzenem Mozzarella, über Stunden gegartem Schweinefleisch und einer Schmandsoße. Traditionell servieren auch wir das Choripán zusammen mit einer südamerikanischen Salsa aus Zwiebeln, Tomaten, Olivenöl und Kräutern. 1,2,3

## Smash Burger - OPTIONAL VEGETARISCH UND VEGAN



### USA - SMASH BURGER MIT BBQ-ZWIEBELN, CHEDDAR & SAUREN GURKEN

(HACKFLEISCH, CHEDDAR, BBQ-ZWIEBELN, BURGERSAUCE, SAURE GURKEN, HAUSGEMACHTES BRIOCHE BUN)



Ein echter Streetfood-Klassiker aus den USA: Unser Smash Burger wird aus Hackfleisch auf der heißen Grillplatte gepresst – außen knusprig, innen saftig. Getoppt mit geschmolzenem Cheddar, karamellisierten BBQ-Zwiebeln, würziger Burgersauce und knackig-sauren Gurken. Serviert wird das Ganze in einem fluffigen, hausgemachten Brioche-Brötchen. Authentisch, deftig, amerikanisch. 1



## Jerk Chicken

- OPTIONAL VEGETARISCH ODER VEGAN



### JAMAICA - JERK CHICKEN MIT KNÖPFLE & ANANAS-SALSA

(HÄHNCHEN, JERK-MARINADE, KNÖPFLE, ANANAS, PAPRIKA, ROTE ZWIEBELN, KORIANDERSAMEN)

Jerk Chicken ist eines der bekanntesten Gerichte Jamaikas – intensiv gewürzt, leicht scharf und voller Aroma. Unser Hähnchen wird in einer typischen Jerk-Marinade eingelegt, gegrillt und auf fluffigen Knöpfle serviert. Die fruchtige Ananas-Salsa bringt Frische und einen Hauch Exotik auf den Teller – eine ungewöhnliche, aber harmonische Kombination. 1



## Moist chocolate cake



### USA - LUFTIGER, SAFTIGER SCHOKOLADENKUCHEN MIT ZARTBITTERSCHOKOLADE

(MEHL, KAKAO, EI, MILCH, VANILLE, BUTTER, ZARTBITTERSCHOKOLADE)

Der Moist Chocolate Cake ist ein himmlisches Dessert, das mit Zartbitterschokolade zubereitet wird. Er zeichnet sich durch eine luftige und saftige Konsistenz aus, die im Mund schmilzt. Dieser dunkle Schokoladenkuchen ist perfekt für Schokoladenliebhaber. Er wird vor dem Servieren kurz erwärmt, sodass seine Fluffigkeit noch mehr zur Geltung kommt.



## Cinnamon Roll Waffle



### USA - WARME ZIMT-WAFFEL MIT FRISCHKÄSEGLASUR

(MEHL, MILCH, EIER, BUTTER, ZIMT, ZUCKER, FRISCHKÄSE, PUDEZUCKER, VANILLE)

Inspiriert von der klassischen Cinnamon Roll wird diese Waffel aus einem saftigen Teig mit Zimt und braunem Zucker gebacken. Außen leicht karamellisiert, innen angenehm weich – abgerundet mit einer cremigen Frischkäseglasur, die für die typisch amerikanische Süße sorgt. Ein wohliges Dessert mit Suchtpotenzial.



## Barbajuans de Monaco - OPTIONAL VEGETARISCH

**MONACO** - KNUSPRIG GEBACKENE RICOTTA-SPINAT-RAVIOLI MIT TOMATENSOSSE  
(RICOTTA-SPINAT-RAVIOLI, TOMATEN, WEIZEN, ITALIENISCHER HARTKÄSE, SCHWARZWÄLDER SCHINKEN, SAHNE, EI)

Der winzige Stadtstaat Monaco liegt an der französischen Mittelmeerküste. Als kulinarische Spezialität verkaufen die Monegassen Ihre Barbajuans. Sie sind eine Art Ravioli, die in Öl gebacken werden. Man isst sie dort als Snack oder Hors-d'oeuvre. Wir servieren die knusprigen Barbajuans mit einer pfeffrigen Tomatsoße und krossem Schwarzwälder Schinken. 3



## Cola-Whiskey-Currywurst - OPTIONAL MIT VEGANER WURST

**DEUTSCHLAND** - WÜRSTCHEN MIT EINER COLA-WHISKEY-CURRYSOSSE  
(WÜRSTCHEN, HAUSGEMACHTE CURRYSOSSE, BRÖTCHEN)

Jeder kennt sie - die gute deutsche Currywurst. Jedoch ist Ihre Herkunft nicht ganz klar. Sehr wahrscheinlich jedoch soll Herta Heuwer im Jahre 1949 zum ersten Mal in Berlin eine gebratene Brühwurst mit einer Tomaten-Curry-Soße und Worcestershiresauce zubereitet haben. Ihr gut besuchter Imbissstand erweiterte sich im Laufe der Jahre zu einem Ladenlokal. Heutzutage findet man in der Kantstraße 101 in Charlottenburg Ihr zu Ehren eine Gedenktafel. 1,13,15



**SCHWEIZ** - SCHWEIZER BRATKÄSE  
(KARTOFFELN, CHORIZO, SCHWARZWÄLDER SCHINKEN, RACLETTE KÄSE)

Der herzhafte Raclettekäse sowie seine Zubereitung kommen ursprünglich aus dem Kanton Wallis in der Schweiz. Überlieferungen zufolge sei das Gericht bereits über 400 Jahre alt. Der Name Raclette stammt vom französischen Wort „racler“ ab, was übersetzt „schaben“ bedeutet. Ursprünglich wurde Raclette mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons serviert. Heutzutage findet man aber vielerlei Variationen. 1,5



**ITALIEN** - PINSA MIT PEPPERONI-SALAMI & MOZZARELLA  
(WEIZEN, TOMATENSauce, MOZZARELLA, PEPPERONI-SALAMI)

Außen knusprig, innen luftig – die Pinsa Romana ist die leichtere, bekömmlichere Schwester der Pizza. Der Teig ruht bis zu 72 Stunden, wird aus einer Mischung aus Weizen-, Reis- und Sojamehl zubereitet und ist besonders leicht verdaulich. Belegt mit fruchtiger Tomatensauce, geschmolzenem Mozzarella und würziger Peperoni-Salami. 1,2,3

## Raclette - OPTIONAL VEGETARISCH MIT KARTOFFELN UND KÄSE ODER VEGAN

**SCHWEIZ** - SCHWEIZER BRATKÄSE  
(KARTOFFELN, CHORIZO, SCHWARZWÄLDER SCHINKEN, RACLETTE KÄSE)

Der herzhafte Raclettekäse sowie seine Zubereitung kommen ursprünglich aus dem Kanton Wallis in der Schweiz. Überlieferungen zufolge sei das Gericht bereits über 400 Jahre alt. Der Name Raclette stammt vom französischen Wort „racler“ ab, was übersetzt „schaben“ bedeutet. Ursprünglich wurde Raclette mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons serviert. Heutzutage findet man aber vielerlei Variationen. 1,5

## Pinsa - OPTIONAL VEGETARISCH ODER VEGAN

**ITALIEN** - PINSA MIT PEPPERONI-SALAMI & MOZZARELLA  
(WEIZEN, TOMATENSauce, MOZZARELLA, PEPPERONI-SALAMI)

Außen knusprig, innen luftig – die Pinsa Romana ist die leichtere, bekömmlichere Schwester der Pizza. Der Teig ruht bis zu 72 Stunden, wird aus einer Mischung aus Weizen-, Reis- und Sojamehl zubereitet und ist besonders leicht verdaulich. Belegt mit fruchtiger Tomatensauce, geschmolzenem Mozzarella und würziger Peperoni-Salami. 1,2,3



## Kaiserschmarrn

**ÖSTERREICH** - ÖSTERREICHISCHE PFANNKÜCHLEIN  
(KAISERSCHMARRN, ZIMTSAHNE, PREISELBEEREN, PUDERZUCKER)

Wohl eine der bekanntesten Süßspeisen der österreichischen Küche. Der fluffige Teig aus Mehl, Milch, Eiern, Zucker und Salz ist ein echter Dessert-Favorit. Eine leichte Zimtsahne und ein Preiselbeer-Topping sind die perfekte Ergänzung zu dem zart karamellisierten Kaiserschmarrn.

## Lotus Cheesecake

**BELGIEN** - KNUSPRIGER KEKSBODEN MIT CHEESECAKE UND KARAMELLSOSSE  
(LOTUS KEKSE, BUTTER, ZIMT, MILCH, FRISCHKÄSE)

Lotus Biscoff-Fans aufgepasst. Diese leckeren Karamell-Kekse aus Belgien kennt jeder zu seiner Tasse Kaffee. Wir lieben sie auch und haben uns ein tolles Dessert den Keksen zu Ehren überlegt. Unser Cheesecake besteht aus einem knusprigen Keksbody und einer leckeren Cheesecake Schicht. Zum runden Abschluss erhält der Cheesecake noch eine flüssige Creme aus Lotus Keksen - so lecker!





**Afrika /  
Orient**

## Fattoush

### SYRIEN - TRADITIONELLER ARABISCHER SALAT

(SALAT, ESSIG, LIMETTE, FLÄDENBROT, GRANATAPFEL, RADIESCHEN, GURKE, ZITRONE, OLIVENÖL)



Fattoush ist ein traditioneller arabischer Salat, der seinen Ursprung im östlichen Mittelmeerraum hat, insbesondere im Libanon und in Syrien. Der Name „Fattoush“ stammt aus dem arabischen Wort „fatta“, was „zerquetschen“ oder „zerbrechen“ bedeutet, was sich auf die Verwendung von geröstetem Brot im Salat bezieht. Fattoush ist bekannt für seine erfrischenden Aromen, er hat eine säuerliche Note.

## Beirut fried chicken salad - OPTIONAL VEGETARISCH / VEGAN



### LIBANON - BEIRUT FRIED CHICKEN SALAD MIT BULGUR & GRÜNER SALSA

(PANKO-HÄHNCHEN, BULGUR, AIOLI, KAPER, PARMESAN, GRÜNE KRÄUTERSALSA)

Knusprig ausgebackenes Hähnchen in Panko-Panade trifft auf würzigen Bulgur, cremige Aioli und eine frische grüne Kräutersalsa. Kapern und Parmesan bringen salzige Tiefe und mediterranen Charakter. Inspiriert von den Aromen Beiruts – kraftvoll, modern und mit echtem Crunch. 9



## Beef Tajine - OPTIONAL VEGAN

### MAROKKO - GESCHMORTES RIND MIT ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN & MANDELN

(RINDFLEISCH, KICHERERBSEN, KARTOFFELN, KAROTTEN, KREUZKÜMMEL, ZIMT, KURKUMA, INGWER, MANDELN, KRÄUTER)

In unserer Version der marokkanischen Tajine wird zartes Rindfleisch langsam mit aromatischen Gewürzen, Kichererbsen und Gemüse geschmort. Der Geschmack ist warm, würzig und leicht süß – verfeinert mit gerösteten Mandeln und frischen Kräutern. Ein Gericht voller Tiefe, das traditionelle Aromen mit moderner Präsentation verbindet. 5



## Buttermilk Chicken - OPTIONAL VEGETARISCH ODER VEGAN

### NIGERIA - SCHWARZER BURGER MIT IN BUTTERMILCH EINGELEGTEM, KNUSPRIGEN HÄHNCHEN

(HÄHNCHEN, BUTTERMILCH, SCHWARZER BURGERBUN, EINGELEGTER KOHL, MAYONNAISE, GERÖSTETER KNOBLAUCH)

Bei diesem nigerianischen Streetfood kommt jeder Burgerfan auf seine Kosten. Das in Buttermilch marinerte, knusprige Fleisch verbindet sich perfekt mit der würzigen Panade. Unter dem Hähnchen befindet sich süß-säuerlich eingelegter Weißkohl, der dem Burger eine besondere Frische verleiht. Diesen Burger sollte man definitiv probiert haben! 1



## Australien



## Australian BBQ

- OPTIONAL VEGETARISCH ODER VEGAN



### AUSTRALIEN - MIT SELBST HERGESTELLTEM PULLED PORK

(SÜSSKARTOFFELPOMMES, COLESLAW SALAT, PULLED PORK, BBQ SOSSE, SENF, HONIG, APFEL, SELLERIE)



## Bacon Roll



### AUSTRALIEN - DAS SUSHI FÜR FLEISCHLIEBHABER

(HACKFLEISCH, GOUDA, BACON, BBQ-SOSSE, KARTOFFELCHIPS)

Die Bacon Roll ist perfekt für jeden, der von Fleisch nicht genug bekommen kann. Sushi mal anders ist hier das Motto. Das Hackfleisch bekommt durch den Goudakern und den mit BBQ-Soße eingepinselten Bacon eine saftige Konsistenz. Perfekt dazu sind die knackigen Kartoffelchips, mit denen die Bacon Roll serviert wird. Einfach ausprobieren und überraschen lassen. 1,2,3



## Pavlova

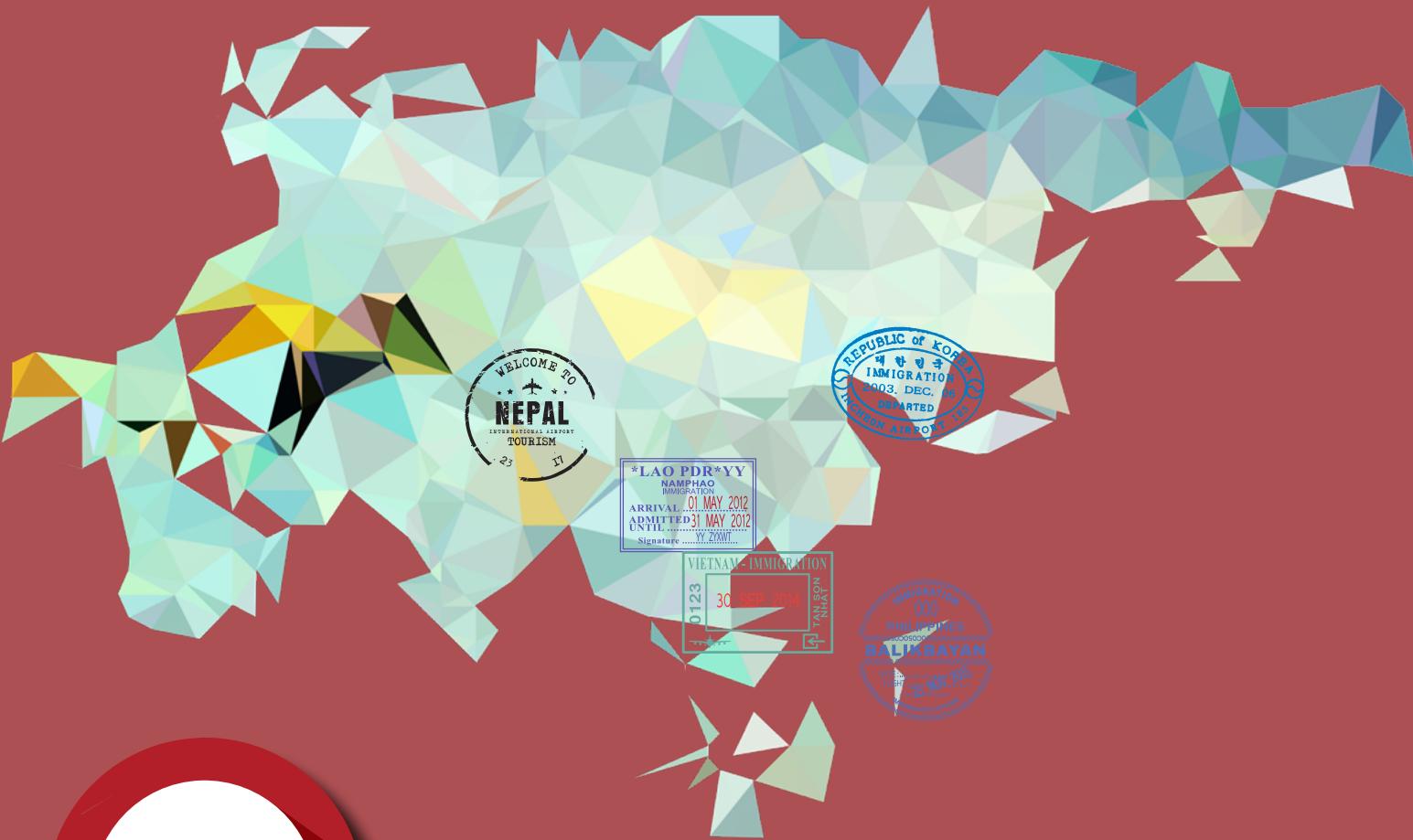
### NEUSEELAND - BAISERTRAUM

(BAISER, CREME AUS MASCARPONE, FRUCHTSOSSE, BEERENFRÜCHTE)

Pavlova ist sowohl ein neuseeländisches, als auch ein australisches Nationalgericht. Wir servieren eine etwas abgewandelte Version der Pavlova mit selbst hergestellter Fruchtmascarpone, einer Fruchtsoße aus Himbeeren und kleinen Baiserstückchen, sowie Beerenfrüchten als Topping. Diesen Geheimfavoriten sollte man definitiv probiert haben!



# Asien



## Kati Roll - OPTIONAL VEGAN

### INDIEN - EINE KÖSTLICHE FUSION AUS AROMEN UND GEWÜRZEN

(KNOBLAUCH, Ingwer, Zwiebeln, Chili, Kurkuma, Kreuzkümmel, Koriander, Hähnchen, Kokosmilch, Paratha)



## Khao Soi

### THAILAND - CREMIG-SCHARFE NUDELSUPPE

(KOKOSMILCH, ROTE CURRY-PASTE, HACKFLEISCH, WEIZENNUDELN, GRÜNE BOHNEN, LIMETTE, SESAM)



## Korean BBQ

### KOREA - KOREANISCHES BBQ MIT KIMCHI, MAISKOLBEN & JASMINREIS

(SCHWEINEFLEISCH, RINDFLEISCH, KIMCHI, FRÜHLINGSLAUCH, MAISKOLBEN, JASMINREIS, CHILI, MAYONNAISE, SAURE SAHNE)



## Donburi - OPTIONAL VEGETARISCH ODER VEGAN

### JAPAN - JAPANISCHE BOWL

(REIS, KNUSPRIGES TERIYAKI HÄHNCHEN, MANGO, EDAMAME, KAROTTEN, WÜRZIGE MAYONNAISE, SOJASAUCE, MIRIN)



# Gebackener Sticky Rice Ball



**THAILAND** - SÜSSER THAILÄNDISCHER KOKOSREIS IN KNUSPRIGEM MANTEL  
(REIS, KOKOSNUSSMILCH, ZUCKER, MANGO)

Die traditionelle Nachspeise aus Thailand. Sticky rice with Mango gibt es in Thailand an jeder Ecke zu kaufen und schmeckt einfach göttlich. Der hausgemachte süße Klebereis wird zu einer knusprigen Kugel geformt, danach gebacken und mit einer leicht salzigen Kokosmilchsoße und Mangostücken serviert - eine tolle Kombination!

## DURSTIG? GETRÄNKE FINDEN SIE AUF UNSERER GESENDERTEN GETÄNKETARTE.

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoff - 3 mit Antioxidationsmittel - 4 mit Geschmacksverstärker - 5 geschwefelt -  
6 geschwärzt - 7 gewachst - 8 mit Phosphat - 9 mit Süßungsmittel - 10 enthält eine Phenylalaninquelle 11 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken - 12 mit Milcheiweiß - 13 mit Phosphat - 14 Chininhaltig - 15 Koffeinhaltig - 16 Taurinhaltig -  
17 bestrahlt - 18 nach der Ernte behandelt - 19 gentechnisch verändert

## UNSERE KINDERGERICHTE FINDEN SIE IM BESTELLTABLET.



**WILLKOMMEN BEI MASONS** – EINEM KULINARISCHEN ERLEBNIS GESCHAFFEN VON DEN GRÜNDERN HAGEN UND WIEBKE MAURER. IN UNSEREN RESTAURANTS IN SAARBRÜCKEN, TRIER UND KAISERSLAUTERN ERWARTET SIE EIN EINZIGARTIGES KONZEPT, DAS HÖCHSTE QUALITÄT UND UNVERGESSLICHE GENUSSMOMENTE VEREINT.

BEI MASONS BIETEN WIR NICHT NUR EXQUISIT ZUBEREITETE SPEISEN AN, SONDERN AUCH EINE VIELZAHL INNOVATIVER COCKTAILS, HAUSGEMACHTER EISTEES UND LIMONADEN, UM IHRE SINNE ZU VERWÖHNNEN. UNSER ZIEL IST ES, IHNEN NICHT NUR EINE MAHLZEIT ZU BIETEN, SONDERN EIN GANZHETLICHES GASTRONOMISCHES ERLEBNIS, DAS SIE LANGE IN ERINNERUNG BEHALTEN WERDEN.

TREten Sie ein und erleben Sie die einladende und gemütliche Atmosphäre unserer Restaurants, die mit modernem und ansprechendem Design gestaltet sind. Unser Team legt grossen Wert auf Respekt, Zusammenarbeit und exzellenten Service, um sicherzustellen, dass Ihr Besuch bei Masons zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

VIELE GRÜSSE UND EINEN UNVERGESSLICHEN ABEND  
HAGEN UND WIEBKE MAURER, SOWIE DAS GESAMTE TEAM VON MASONS - TASTE THE WORLD.



## masons Gutscheine

### DAS PERFEKTE GESCHENK

- Bestellen Sie Ihren masons Gutschein bequem von Zuhause
- Erhalten Sie Ihren Gutschein innerhalb weniger Sekunden als Email zum Ausdrucken oder via Postversand innerhalb weniger Tage.
- Der Gutschein ist in allen Standorten einlösbar.
- Alternativ können Sie auch in unseren Standorten vor Ort Gutscheine erwerben



**masons®**  
taste the world.

SAARBRÜCKEN   |   TRIER   |   KAISERSLAUTERN

[WWW.MASONS-RESTAURANT.DE](http://WWW.MASONS-RESTAURANT.DE)